

# COTES DE GASCOGNE

## « ÉTE GASCON » 2025

### Domaine de Pellehaut



**Situation :** Niché sur les coteaux ensoleillés du Gers, le Domaine de Pellehaut incarne l'âme chaleureuse et généreuse de la Gascogne. Propriété familiale depuis plusieurs générations, il s'étend sur un vaste vignoble où se mêlent traditions viticoles et esprit d'innovation. Les vignes, baignées de lumière et caressées par les vents doux du Sud-Ouest, donnent naissance à des vins expressifs, marqués par la fraîcheur et l'intensité aromatique. Le domaine s'est forgé une solide réputation grâce à ses blancs vifs et fruités, véritables signatures de son savoir-faire. On y retrouve des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs

blanches, portés par une belle vivacité. Les rosés, légers et gourmands, ainsi que les rouges, souples et accessibles, complètent une gamme pensée pour le plaisir et la convivialité.

**Encépagement :** Gros Manseng et Chardonnay

**Terroir :** Sables et argilo-limoneux.

**Température de Service :** 9°C.

**Potentiel de Garde :** 2025 - 2027

**Observations :** Le nez est intensément aromatique et très expressif. Il s'ouvre sur des notes exubérantes de fruits exotiques, rapidement rejointes par des arômes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron. En bouche, l'attaque est souple et légèrement sucrée, offrant une sensation de rondeur immédiate. Le vin dévoile ensuite un bel équilibre entre cette douceur et une acidité vive qui apporte fraîcheur et légèreté. La finale est nette, fruitée et rafraîchissante, marquée par un retour sur les agrumes et une pointe exotique persistante.

**Quelques accords :** à l'Apéritif, Foie gras, Fromages à pâte persillée, Salade de crevette mangue et agrumes, Tartes aux fruits...

